Follador Prosecco dal 1769: nove generazioni di eccellenza nel cuore di Conegliano Valdobbiadene

Dalla storica medaglia del Doge nel 1769 a un metodo di spumantizzazione registrato: la cantina Follador racconta l'evoluzione autentica del Prosecco Superiore DOCG

Nel panorama vitivinicolo italiano, è da sempre sinonimo di qualità, tradizione e innovazione. Con una storia familiare che affonda le radici nel XVIII secolo, Follador rappresenta uno dei marchi storici della DOCG, un'eccellenza oggi riconosciuta anche come Patrimonio dell'Umanità UNESCO.

Il Prosecco: democratico, distintivo e sempre più espressivo

Il successo globale del Prosecco non è solo questione di numeri – che parlano comunque chiaro, con oltre **660 milioni di bottiglie prodotte ogni anno** – ma anche di identità. È un vino che incarna alla perfezione lo spirito del mondo contemporaneo: democratico ma distintivo, fresco ma sofisticato, italiano ma globale. Ogni calice riesce sempre a coniugare piacere, accessibilità estile, elementi chiave di un prodotto che ha saputo conquistare con pervasività i mercatiinternazionali come nessun'altro al mondo.

Il suo segreto è nel **profilo gustativo immediatamente riconoscibile**: leggero, aromatico, con note fruttate gentili e fiori bianchi, accompagnato da un perlage fine e delicato. Il Prosecco piace perché non è mai troppo impegnativo e per questo si adatta tanto agli aperitivi quanto a un intero pasto. Un vino "facile" nel senso più nobile del termine: capace di parlare a tutti, senza necessariamente sfociare nella banalità.

Alcune etichette di Follador Prosecco (Foto © Augusta Boes).

Follador e l'eccellenza accessibile che resiste all'omologazione

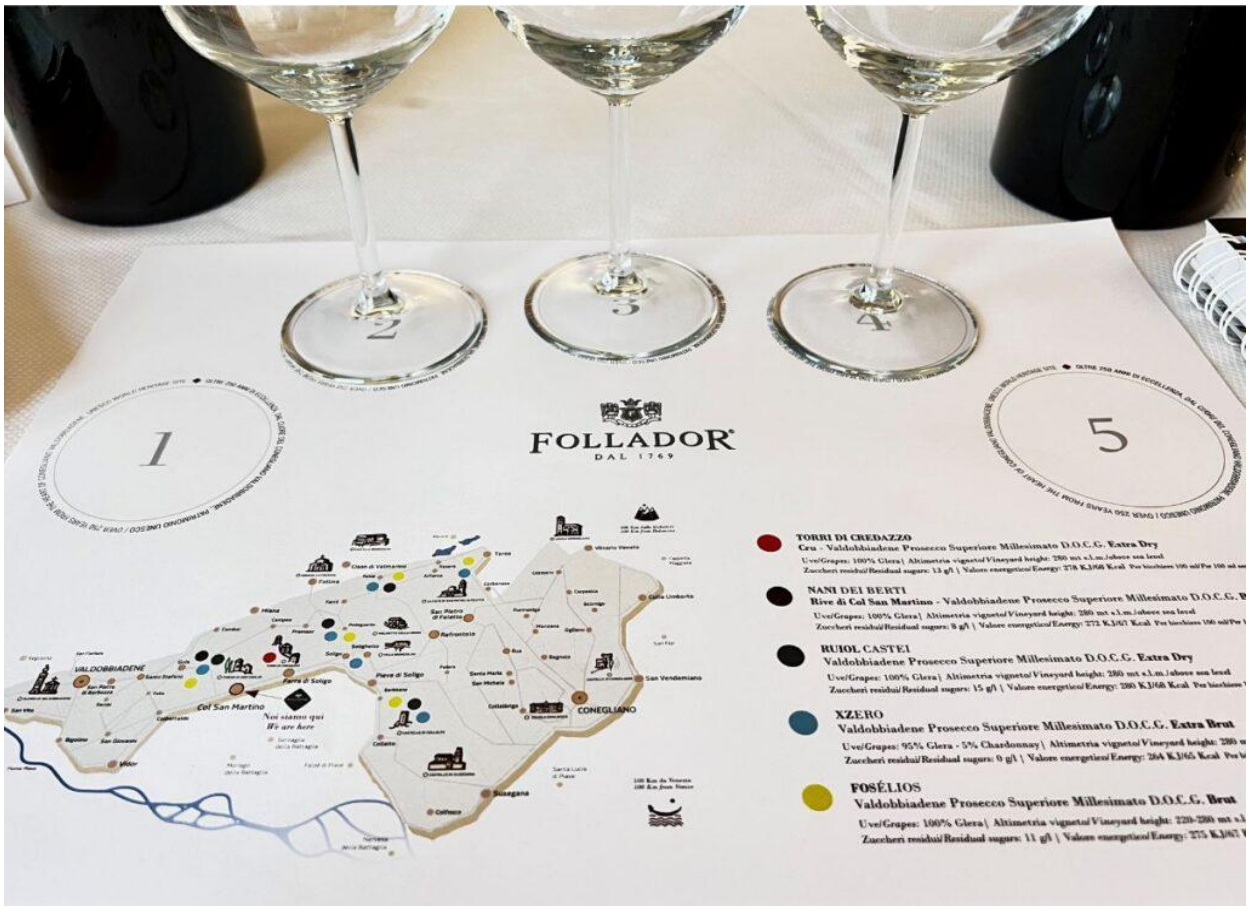
Rispetto ad altri spumanti più elitari – come lo Champagne, il Franciacorta o il Trento DOC – il Prosecco offre un rapporto qualità-prezzo imbattibile, anche nelle versioni di alta gamma come quelle DOCG di Conegliano Valdobbiadene.

Tuttavia, l'enorme richiesta del mercato ha portato in molti casi a una certa standardizzazione del prodotto, con vini sempre più simili tra loro, pensati più per accontentare che per raccontare.

È in questo contesto che si distingue la visione di **Follador Prosecco**, cantina storica dell'area di Valdobbiadene. Per Follador l'identità del Prosecco non può ridursi a una formula replicabile ma deve evolversi verso una maggiore espressività piuttosto che verso l'omologazione. **La qualità non è mai una risposta commerciale** ma l'esito naturale di una filosofia coerente che fa della distinzione e dell'autenticità i propri valori portanti. Qui il legame con il territorio e la cura artigianale restano al centro, mantenendo un equilibrio raro tra accessibilità e raffinatezza.

Una tradizione di famiglia lunga oltre 250 anni

Tutto ha inizio nel 1769, quando **Giovanni Follador** riceve un riconoscimento dal Doge di Venezia per la qualità dei suoi vini. Da allora, nove generazioni si sono succedute nel custodire un saper fare unico, tramandato con passione e coerenza. Oggi, la nuova generazione – Michele, Cristina, Emanuela e Francesca – guida l'azienda con una visione moderna, ma radicata nella storia, nei valori del territorio e della famiglia.



Una mappa che riporta i terreni dell'azienda da dove nascono i vari vini (Foto © Augusta Boes).

Il Metodo Gianfranco Follador®: innovazione e identità

Uno dei punti di forza della cantina è il **Metodo Gianfranco Follador®**, un protocollo tecnico registrato che ridefinisce il concetto stesso di spumantizzazione di qualità. In questo contesto, la tecnologia si mette al servizio della tradizione per custodire i profumi e gli aromi del passato attraverso un metodo di vinificazione moderno, in grado di eliminare il rischio di ossidazione e ogni possibile difetto di processo. Il metodo si declina in tre fasi fondamentali:

1. pressatura in assenza di ossigeno, per preservare l'integrità aromatica;
2. crio-macerazione mirata, per estrarre struttura e mineralità;
3. affinamento prolungato in autoclave, che dona al vino perlage fine e una texture elegante.

Ogni bottiglia, dalle cuvée come **XZERO** fino al cru **Torri di Credazzo**, è espressione fedele di questo approccio tecnico e culturale.

Il Metodo Gianfranco Follador® è un protocollo tecnico registrato di spumantizzazione (Foto © Augusta Boes).

Un paesaggio eroico da custodire

I vigneti Follador si estendono per circa 40 ettari tra Col San Martino e Credazzo, in un territorio collinare complesso, dove ogni vendemmia è definita “eroica”. La gestione sostenibile del vigneto, unita al microclima favorevole e ai suoli variegati, consente di ottenere uve di altissima qualità. La cura manuale, l’irrigazione calibrata e la lettura costante del territorio rendono ogni annata un nuovo capitolo da raccontare.

Oltre il vino: uno stile di vita

Follador non è solo un marchio di Prosecco, ma un progetto culturale e lifestyle. L’azienda sponsorizza importanti competizioni sportive, partecipa a eventi internazionali di alto profilo, come il **Bangkok Chef Charity Gala 2025**, e promuove esperienze immersive nella tenuta, tra degustazioni private e visite guidate nella zona delle Tre Torri di Credazzo. Sempre nel nome di un’autenticità che non scende a compromessi.

Per scoprire l’esperienza unica di una degustazione presso la cantina Follador, nel cuore del Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene, e vivere un momento verace tra vigneti storici, vini eleganti e una storia da condividere, è sufficientye contattare l’azienda.

FOLLADOR PROSECCO
Via Gravette, 42 – Col San Martino, Treviso
Telefono: +39 043 8898222 – E-mail: info@folladorprosecco.com
folladorprosecco.com

Data di creazione
30/07/2025
Autore
augusta-boes